



Celebraciones
perfect day

H10 urquinaona plaza

★★★★

Cocktail Celebración: MOMENTS

Bienvenida

Copa de cava de bienvenida
Crujiente de hortalizas y patatas chips
Aceitunas variadas

Fríos

Mini blinis con queso cremoso con eneldo y salmón ahumado
Canelón de berenjenas relleno de hummus al aroma de cilantro – V
Ceviche de gambas y pulpo
Tostas de paté de aceitunas negras al aroma de tomillo con pimientos asados y queso brie – V

Calientes

Mini quiche de setas variadas con crumble de queso de cabra – V
Volován relleno de bacon y champiñones y queso feta
Delicias de berenjena rebozadas en panko en cama de salsa marinara y aceite de albahaca – V
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada y reducción de frambuesa
Croquetas caseras de brandada de bacalao y emulsión de piquillo

Postre

Brochetas de frutas de temporada
Surtido de Petits Fours

Bodega

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Vino Blanco: GR94 Albariño, Rías Baixas
Vino Tinto: 5 Fincas Perelada D.O. Empordà
Cava Cuvee Reserva
Cafés e infusiones

42 €

Mínimo: 20 personas

Duración: 2 horas

Precio por persona

10% IVA incluido

V - Vegetariano

Cocktail Celebración: INSTANTS

Bienvenida

Copa de cava de bienvenida
Crujiente de hortalizas y patatas chips
Aceitunas variadas

Fríos

Ceviche de piña y mango al aroma de lima y cilantro – V
Chupito de crema de pera al jengibre con vieira
Perlas de melón cantalupo con jamón ibérico
Bombones de foie con crujiente de almendras
Tartar de salmón ahumado, aguacate y mango

Calientes

Tostas de cebolla confitada a la naranja con crumble de queso de cabra – V
Croquetas caseras de jamón ibérico con confitura de tomate casera
Cazuelita de champiñones caramelizados a la soja – V
Chupito de pulpo a la feira con crema de patata y aceite de pimentón
Tartaletas de queso azul y pera asada con polvo de nueces – V
Mini hamburguesitas caseras de butifarra y setas variadas confitadas y emulsión de romesco

Postre

Brochetas de frutas de temporada
Surtido de Petits Fours

Bodega

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Vino Blanco: GR94 Albariño, Rías Baixas
Vino Tinto: 5 Fincas Perelada D.O. Empordà
Cava Cuvee Reserva
Cafés e infusiones

Precio por persona
10% IVA incluido

Condiciones:

SERVICIO APLICABLE PARA UN MÍNIMO DE 20 PERSONAS Y UN MÁXIMO DE 150. DURACIÓN DEL SERVICIO:
2 HORAS

- La capacidad máxima para Banquete es de 30 personas (Sala Palmera).
- La capacidad máxima para Cocktail es de 150 personas (Jardí).
- La capacidad máxima para Cocktail en Terraza Lluna es de 50 personas.
- Terraza Lluna: Suplemento PRIVATIZACIÓN DE TODA LA TERRAZA (uso exclusivo para el evento): 350 €
- Decoración incluida.
- Minutas personalizadas.
- Para confirmar el evento, necesitamos que nos hagan llegar una petición del servicio solicitado por escrito. Recibirán nuestra confirmación también por escrito.
- Una vez se ha confirmado el evento, solicitamos un pago del 50% del total del servicio solicitado como confirmación. El resto deberá abonarse 72 horas antes del día del evento.
- En caso de cancelación total del evento, es necesario comunicarlo 1 mes antes de la fecha prevista. Si la cancelación es posterior, no se haría devolución del importe prepago.
- El número total de comensales se ha de comunicar 72 horas antes y este será el número definitivo a efectos de facturación.
- Todos los comensales deben elegir el mismo menú. Excepto el plato principal que se puede elegir 15 días antes del evento.
- Si padece alguna alergia o intolerancia, consulta con nuestro personal con previa antelación.
- En caso de realizar el evento en la Terraza Lluna, durante la realización del mismo queda totalmente prohibido utilizar la piscina.
- Opcional: Pastel de Celebración: Suplemento 6 € por persona Mesa Dulce ("Candy Bar"): Suplemento 150 €
- Sala Infantil: Suplemento 350 € (Incluye Mesa Dulce)
- Barra Libre: Suplemento 30 € por persona (2 horas) DJ: a partir de 300 € (2 horas)
- DJ: a partir de 300 € (2 horas)

MONTAJE BANQUETE:



SALA PALMERA: CAPACIDAD MÁXIMA 70 PERSONAS MONTAJE COCKTAIL:



JARDÍ: CAPACIDAD MÁXIMA 150 PERSONAS MONTAJE COCKTAIL



CANDY BAR (MESA DULCE):





Contacto

reservas2.hup@h10hotels.com

comercial.hup@h10hotels.com

93 238 20 40

Plaça Urquinaona, 2

08010 Barcelona